

1. NOMBRE DEL PRODUCTO

OMEGA-AGING

C.N.: 150213.1



2. COMPOSICIÓN CUANTITATIVA

INGREDIENTES	Cápsula
Aceite de lino (omega 3)	800 mg
Aceite de salmón y arenque (omega 3)	10 mg
Aceite de onagra (omega 6)	90 mg
Aceite de nuez de macadamia (omega 6, omega 7)	10 mg
Aceite de oliva (omega 9)	60 mg
Aceite de germen de trigo (vitamina E)	30 mg

Cantidad de omegas por perla:

OMEGA 3	510 mg
OMEGA 6	80 mg
OMEGA 7	12 mg
OMEGA 9	60 mg

VALOR NUTRICIONAL	100 g	Cápsula
Valor energético	726.00 Kcal/2994.42 Kj	10.06 Kcal/41.51 Kj
Hidratos de carbono	8.70 g	120.64 mg
Proteínas	15.59 g	216.18 mg
Lípidos	71.42 g	990.00 mg

3. MODO DE EMPLEO

Tomar 1 o 2 perlas al día durante las comidas.

4. PRESENTACIÓN

Envase con 30 perlas.

5. INDICACIONES

Indicado para mejorar y prevenir afecciones cardiovasculares, neuronales y del sistema óseo. Asimismo, es un buen antiinflamatorio en el síndrome premenstrual. A nivel cutáneo por su acción antienvjecimiento, antioxidante, regenerador e hidratante está indicado en casos de dermatitis, eccema así como para disminuir las líneas de expresión.

6. PROPIEDADES

Un **ácido graso** es una larga molécula hidrocarbonada con un grupo metilo en uno de los extremos y un grupo carboxilo en el otro. Los ácidos grasos los diferenciamos entre saturados (no presentan dobles enlaces en la cadena hidrocarbonada), monoinsaturados (presentan un solo doble enlace) o poliinsaturados (presentan dos o más insaturaciones).

En función de dónde este colocado el doble enlace tendremos distintas familias de ácidos grasos:

Omega 3, Omega 6, Omega 7, Omega 9. El sistema de denominación omega indica la posición del doble enlace en la cadena de carbonos del ácido graso empezando por el grupo metilo.

ÁCIDOS GRASOS INSATURADOS: Palmitoleico (Omega 7) (C 16:1)
Oleico (Omega 9) (C 18:1)

ÁCIDOS GRASOS POLIINSATURADOS: Linoleico (Omega 6) (C 18:2)
Linolénico (Omega 3) (C 18:3)
Eicosapentaenoico (EPA) (Omega 3) (C 20:5)
Docosahexaenoico (DHA) (Omega 3) (C 22:6)

PROPIEDADES DE LOS ACIDOS GRASOS OMEGA 3:

El **ácido linolénico** es un ácido graso omega 3, precursor a su vez de los omega 3 de mayor longitud como el **EPA** o **DHA**. La principal fuente de ácido linolénico es el aceite de lino y de EPA y DHA son los aceites de pescado.

El interés del **aceite de lino** desde el punto de vista nutricional se centra en su riqueza en ácidos grasos de las series 6 y sobre todo de la serie 3, así como su peculiar relación entre ellos. Mas del 70% del aceite de lino está compuesto de ácidos grasos poliinsaturados. Una de las características de la grasa poliinsaturada de las semillas de lino es la alta proporción de ácido linolénico, en relación con el linoleico. Ambos ácidos grasos son esenciales para el ser humano ya que nuestro organismo no es capaz de sintetizarlos y debemos asegurar su aporte mediante la dieta.

El **aceite de pescado** es rico en vitamina A y D pero además es una fuente importante de ácidos grasos Omega 3.

- Los ácidos grasos omega 3 previenen la formación de depósitos arteriales de colesterol y ácidos grasos saturados.
- Previenen la formación de trombos y coágulos sanguíneos.
- Disminuyen la hipertensión arterial.
- Colaboran en la formación de prostaglandinas humanas, especialmente de la familia PG3, preventivas de ataques cardíacos y embolias pulmonares
- Disminuyen la tasa de triglicéridos y de colesterol en sangre.

- Facilitan en el cerebro procesos como la conversión de la energía, la transferencia de electrones y la atracción del oxígeno a las células cerebrales para poder posibilitar su funcionamiento, siendo imprescindibles para el mantenimiento de la salud neuronal.
- Posibilitan la actividad funcional de las glándulas adrenales y sexuales de modo similar a como sucede en el cerebro.
- Mejoran la función inmunológica.

PROPIEDADES DE LOS ACIDOS GRASOS OMEGA 6:

El **aceite de onagra** destaca fundamentalmente por su riqueza en ácidos grasos esenciales. Es el alimento más rico en omega 6 contiene un 70-80% de ácido linoleico y hasta un 15 % de ácido gamma linolénico. Son imprescindibles para la correcta producción de prostaglandinas (precursores de las hormonas capaces de regular muchas funciones de nuestro cuerpo).

- Mejoran y potencian la biosíntesis de prostaglandinas, las cuales participan en la regulación de los sistemas nervioso, cardiovascular y reproductor, actuando además sobre el estado de la piel y otras funciones biológicas.
- Contribuyen en la fabricación de prostaglandina E1, una especie de hormona que reduce los procesos inflamatorios. Esta propiedad resulta muy útil en el tratamiento de los síntomas negativos del síndrome premenstrual: ayuda a combatir la retención de líquidos, reducir la hinchazón de vientre, dolor de cabeza, mayor sensibilidad en los pechos, así como a disminuir la depresión, la irritabilidad, etc.
- Favorecen el buen funcionamiento del sistema inmunitario y la resistencia a las infecciones.
- Ayudan a la formación del colágeno.
- Previenen el daño hepático.
- Mejoran la producción de enzimas corporales.
- Mejoran la fertilidad relacionada con problemas hormonales.
- Controlan los procesos de constricción y dilatación de los vasos sanguíneos. Por su capacidad para mejorar la circulación pueden ser utilizados en alteraciones como caída de cabello, alteraciones de las uñas; a nivel de sistema venoso, en varices, flebitis, hemorroides, enfermedad de Raynaud (problemas circulatorios en los dedos de las manos y los pies, así como en orejas y nariz).
- Intervienen en el buen funcionamiento de la piel regulando problemas como sequedad cutánea, eccemas, eccema atópico, etc.

PROPIEDADES DE LOS ÁCIDOS GRASOS OMEGA 7:

El alimento más rico en ácido palmitoleico (omega 7) es el **aceite de nuez de Macadamia**, fruto seco obtenido de un arbusto o pequeño árbol de hasta 4-5 metros de altura.

El aceite extraído de esta nuez contiene un 80% de ácidos grasos insaturados omega 7, y un 2,5% de ácido alfa linoleico omega 6. También posee vitamina B₁, calcio, fósforo y hierro. Está libre de colesterol y es una fuente concentrada de energía y micronutrientes.

- La principal característica del aceite de nuez de Macadamia es que está constituido principalmente por triglicéridos vegetales de los que destaca el alto contenido en ácido palmitoleico, componente fundamental de la epidermis. Con el paso de los años, la pérdida de concentración de este ácido omega 7 en la epidermis altera el equilibrio lipídico de la misma, provocando un envejecimiento prematuro.
- Este ácido graso se utiliza en pieles secas y maduras ayudando a reducir las líneas de expresión.

- Por su acción emoliente está indicado en dermatitis, eccemas, etc.
- Posee actividad regenerante de la piel por lo que favorece la cicatrización.

PROPIEDADES DE LOS ACIDOS GRASOS OMEGA 9 :

Los ácidos grasos omega 9 corresponden a un tipo de ácidos grasos llamados monoinsaturados, es decir, que tienen un solo doble enlace en su estructura. El ácido oleico es un ácido graso omega 9 presente en gran cantidad en el aceite de oliva virgen.

El **aceite de oliva** es uno de los alimentos con mayores propiedades preventivas y curativas que existen en la naturaleza. Son numerosos los estudios bioquímicos, clínicos y epidemiológicos que lo prueban. Propiedades que se deben principalmente a su alto contenido en ácidos grasos monoinsaturados, sobre todo el ácido oleico, al contenido en vitaminas A, D, K y E, así como a la presencia de tocoferoles y polifenoles responsables de su actividad antioxidante.

- Previene el envejecimiento de los tejidos al combatir los radicales libres, por su alto contenido en sustancias antioxidantes.
- Protege la circulación capilar, venosa y arterial.
- Aporta efectos beneficiosos para la piel y mucosas.
- Actúa como regulador de la tasa de colesterol total en la sangre aumentando las lipoproteínas de alta densidad o LDL, colesterol bueno.
- Ayuda a corregir el estreñimiento crónico.
- Previene las enfermedades cardiovasculares.
- Favorece la absorción del calcio y la mineralización de los huesos.
- Previene la acidez gástrica, las úlceras de estómago y la gastritis.

PROPIEDADES DE LA VITAMINA E:

La importancia dietética del **aceite de germen de trigo** reside en que es la mayor fuente natural de vitamina E (tocoferol). Está presente en una cantidad de 120 mg por 100 ml de este aceite. Tiene un importante papel fisiológico ya que es un potente antioxidante que evita la acción de los radicales libres sobre las células.

- Es el más potente antioxidante de lípidos en el cuerpo humano.
- Su importancia es mayor en tejidos ricos en ácidos grasos poliinsaturados, como el sistema nervioso central y en los que están en contacto con el oxígeno, como los pulmones.
- También regula la función de la hipófisis, glándula situada en el cerebro que secreta hormonas encargadas de diversas funciones metabólicas, y con acción directa sobre los órganos sexuales para la producción de sus hormonas.
- Estimula el sistema inmunitario, protegiendo al organismo de infecciones.